

最優秀賞・袋井市長賞



【作品のアピールポイント】
 クラウンメロンクリーム、十勝牛乳のホイップクリーム、ダーズリン茶葉入りのブリオッシュ生地を組合せ、メロンミルクティー風味に。メロン果汁入りのビス生地と網状のデニッシュ生地で、クラウンメロンの美しい色と網目を表現。日持ちの良い製品になっているので、ホールセールでも販売可能。「幅広い地域や世代の方にクラウンメロンの美味しさを知ってほしい」という願いを込めた作品。

【配合】
 <紅茶ブリオッシュ生地>(%)
 強力粉……………60.0
 ミックス粉……………40.0
 上白糖……………25.0
 全卵粉末……………3.4
 生イースト……………3.5
 マーガリン……………3.0
 乳化剤……………0.5
 改良剤(酵素系)……………0.5
 紅茶ベース……………10.0
 水……………46.0

(パン1個につき 重量(g))
 (※1)メロン果汁入りビス生地……………30g
FPクラウンメロン……………25g
 十勝ミルクのホイップクリーム……………10g
 (※2)デニッシュ生地……………20~22g

ニシカワ食品株式会社 商品企画部 渡井聡美様の作品

【工程】
 ミキシング L3M5H3↓L2M4H2~3
 捏上温度 28℃
 フロアタイム 60分
 分割 50g
 ベンチタイム 20分
 成形 **FPクラウンメロン**を紅茶ブリオッシュ生地で包み、あらかじめ丸く伸ばしておいた(※1)メロン果汁入りビス生地をかぶせ、さらにメッシュローラーで型抜きした(※2)デニッシュ生地をかぶせる。余分な部分は切り取り、丸く成型した生地を丸トレ(上部Φ100mm、下部Φ85mm)に入れ、ホイロに入れる。
 ホイロ 35℃75%で50分~55分
 焼成温度 上火208℃/下火210℃
 焼成時間 12分30秒~13分
 仕上げ よく冷ました後、側面から中心に十勝ミルクのホイップクリームを絞る。

<(※1)メロン果汁入りビス生地>(%)
 薄力粉……………80.0
 強力粉……………20.0
 上白糖……………60.0
 液卵……………30.0
 マーガリン……………40.0
 バニラ香料……………0.2
 ベーキングパウダー……………0.2
 メロン強化果汁……………4.0

<(※2)デニッシュ生地>(%)
 強力粉……………90.0
 薄力粉……………10.0
 上白糖……………15.0
 食塩……………1.5
 脱脂粉乳……………3.0
 全卵……………12.0
 マーガリン……………8.0
 生イースト……………5.0
 改良剤……………0.5
 水……………50.0

対生地
 ロールインマーガリン……………16.7

<(※1)メロン果汁入りビス生地>
 上白糖、マーガリンを攪拌。液卵、バニラ香料、メロン強化果汁を入れ攪拌。小麦粉、ベーキングパウダーを入れ攪拌。(L1H5) 冷蔵して、一晩おかせ、もう一度手でよく練り、30gに分割して、丸く伸ばして保管しておく。

<(※2)オールINデニッシュ生地>
 ミキシング L3M8
 捏上温度 24~25℃
 フロアタイム 30分後、冷蔵0~2℃
 ロールIN 4時間後シートマーガリンを6層に折り、一晩冷蔵し、24層に折り込んだ生地を、シートで1mm2回まで伸ばし、メッシュローラーで型抜きし、13cm角にカットして冷蔵で保管しておく。



【受賞者のひとこと】
 今回はこのような賞に選んでいただけてとても驚いています。ありがとうございます。パンで、クラウンメロンの綺麗な編み目模様と黄緑色を表現したく、上司からたくさん指導していただきました。見た目も味もこだわったパンを作ることが出来て、大変感謝しています。今回コンテストに参加して、クラウンメロンの今まで知らなかった特徴や魅力を知るきっかけになりました。これから他のパンを作る時にも素材の持つ個性や魅力を理解して、その魅力をいかしたものを作れるようになりたいです。



優秀賞 井内拓磨様の作品 「クラウンメロンボール」



株式会社ぱんのいえ 志紀店 副店長
【作品のアピールポイント】
 サクサクデニッシュの上に口当たりの良いほわかスターとメロンリキュールを混ぜた大人な味わいのクラウンメロンクリームを入れた。トッピングにはメロンの王様であるクラウンメロンの果肉を使用。ボール状になっているかわいらしい見た目もポイント。芳醇な香りと上品な甘さを楽しめる作品。

【配合】
 <生地>(%)
 強力粉……………80.0
 薄力粉……………20.0
 イースト……………4.5
 塩……………3.0
 イーストフード……………0.3
 全卵……………15.0
 水……………36.0
 無塩バター……………10.0

【工程】
 ミキシング L5 M2 ~ (オールイン)
 捏上温度 24℃
 フロアタイム 30分
 リタード -2℃ 12時間~
 折り込み 3×3×2
 成形 120×120×4 (mm)
 ホイロ 28℃78% 60分~
 ホイロ後仕上げ センターにほわかスターを絞る
 焼成温度 上火200℃/下火200℃

対生地
 ロールインシート……………30.0

仕上げ 熱が取れたら(※1)クラウンメロンクリームを絞り、ホワイトチョコを線がけ、両サイドに粉糖をかけ、小さじスプーンで丸くくり抜いたクラウンメロンを4つトッピング。クラウンメロンにナパージュを塗り、ミントを中央にのせる。

【受賞者のひとこと】
 初めてのコンテストで何を作って良いのかもわからず、出ささせていただきましたが、それでまさか賞が取れるとは思っていませんでした。こんな素晴らしい賞をいただけて感謝しております。友栄食品さんの美味しいクリームを使わせていただいたことが結果に結びついたと思います。ありがとうございました。

優秀賞 松岡瞳様の作品 「クラウンメロンと珈琲リッチ」



ラ タヴォアラ ディ オーヴェルニユ
【作品のアピールポイント】
 メロン=贈答品、クラウンメロン=王冠・貴重な逸品、というイメージから発想。クラウンメロンの上質な甘味と、コーヒーの苦味がとてもよくマッチしている。切った断面が王冠に見えるように成形し、マスクメロンの網目をクロワッサン生地で表現。メロンの花である黄色の花もこだわりの一つ。ミルクが入ったふんわり生地と、クロワッサン生地のサクサク感も楽しんでほしい。ティータイムにスライスし、クラウンメロンの味でブリッチ(プチリッチ)な気分。

【配合】(%)
 中力粉……………100.0
 グラニュー糖……………8.0
 塩……………2.0
 インスタントドライイースト……………1.0
 加糖卵黄……………5.0
 練乳……………5.0
 マーガリン……………8.0
 牛乳……………60.0

【工程】
 ミキシング ↓L3M6
 捏上温度 25℃
 フロアタイム 27℃75% 60分 P 30分
 分割 250g 丸めて冷蔵で1時間冷やす。
 成形 生地を17×30cmの長方形に伸ばす。(※1)クラウンメロンフィリングを全体に120g広げる。(※2)コーヒーナッツ70gを全体に散らす。両サイドから巻き込んでいく(左右対称)。巻き終わりを上にし、(※3)クロワッサン生地をメッシュ面が中心に来るように被せて包む。横幅17cmのパウンド型に入れる。
 ホイロ 27℃75% 90分(7分目)
 焼成 上火205℃/下火220℃ 30分
 焼成後仕上げ (※4)コーヒーシロップを全体的に塗る。粗熱が取れたら、二角に粉糖を三角形になるように振る。中央に(※5)花クッキーを2枚、ピスタチオをつける。

対生地
 ロールインシート……………30.0

仕上げ 粗熱が取れたら(※1)クラウンメロンフィリングを絞り、ホワイトチョコを線がけ、両サイドに粉糖をかけ、小さじスプーンで丸くくり抜いたクラウンメロンを4つトッピング。クラウンメロンにナパージュを塗り、ミントを中央にのせる。

【受賞者のひとこと】
 初めてのコンテストで何を作って良いのかもわからず、出ささせていただきましたが、それでまさか賞が取れるとは思っていませんでした。こんな素晴らしい賞をいただけて感謝しております。友栄食品さんの美味しいクリームを使わせていただいたことが結果に結びついたと思います。ありがとうございました。

優秀賞 松岡瞳様の作品 「クラウンメロンと珈琲リッチ」

【受賞者のひとこと】
 この度はこのような素晴らしい賞をいただきありがとうございます。今回コンテストにあたり、クラウンメロンの味はもちろん、メロンが出来るまでの過程や、生産者の方についても少し勉強する所からはじめました。今回の経験を機にコンテストのパンだけではなく、店舗でも、食材の良さはもちろんですが、生産者の方の気持ちや、食材についてもしっかりと勉強してパン作りに励んでいきたいと思ひます。

【配合】
 <(※1)クラウンメロンフィリング> (パン1個につき 重量(g))
FPクラウンメロン……………90
 皮無しアーモンドプードル……………30

<(※2)コーヒーナッツ>(%)
 皮つきアーモンド……………50.0
 くるみ……………50.0
 ピスタチオ……………50.0
 有塩バター……………10.0
 メープルシュガー……………20.0
 はちみつ……………25.0
 インスタントコーヒー……………5.0

<(※3)クロワッサン生地 配合>(%)
 フランスパン専用粉……………50.0
 強力粉……………50.0
 上白糖……………8.0
 塩……………2.0
 インスタントドライイースト……………1.0
 脱脂粉乳……………5.0
 モルト……………0.3
 バター……………5.0
 水……………55.0

【工程】
 <(※1)クラウンメロンフィリング> 混ぜ合わせる。
 <(※2)コーヒーナッツ> 皮つきアーモンド、クルミ、ピスタチオをローストする。フライパンにナッツ以外の材料を入れ中火にかける。全体的に泡が出てきたらナッツを入れ絡める。水分がなくなってきたらパットに広げ冷ます。冷凍庫で保存する。
 <(※3)クロワッサン生地 工程> ミキシング ↓L5M2
 捏上温度 25℃
 フロアタイム 27℃75%60分
 分割 1600g 丸めて冷蔵→ガスを抜き、-4℃で12時間
 折り込み 3つ折り×3回
 成形 最終1.75mm厚に伸ばす。17×20cmの長方形にカットする。カット後冷やし休ませる。中央部1/3にメッシュカッターで斜めに網目をつける。生地は成形で使用。
 <(※4)コーヒーシロップ>(%)
 砂糖……………20.0
 水……………10.0
 インスタントコーヒー……………2.0
 <(※5)花クッキー> 重量(g)
 薄力粉……………200
 ベーキングパウダー……………2
 砂糖……………80
 バター……………100
 卵……………60
 パンプキンパウダー……………30
 <仕上げトッピング>
 ピスタチオトッピング……………適量
 粉糖……………適量

